53e Année. — N° 40 4 Octobre 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Les directives de la Commission de coordination ; — La déclaration des stocks à la production ; — Le prix et le chômage ; — La dévaluation..... 317
E. Nègre. — Le jus de raisin..... 321
Pierre Larue. — Inconvénients des Coopératives agricoles de production..... 325
Camille Desserre. — Dans l'Ardèche : Leçons sur la campagne viticole 1936 328
J.-L. Gaston Pastre. — Il y a quatorze ans : Le concours du carburant national à Béziers..... 330
Questions diverses. — Pompe vissante (P.L.). — Vignes producteurs directs à raisins rouges, en Suisse..... 333
Partie Officielle. — Autorisation de logement des vins chez les marchands en gros. — Les arrachages volontaires de vignes. — Les prix d'achat des alcools pendant la campagne 1936-1937. — Décrets relatifs aux appellations contrôlées..... 333
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Situations dans les affaires. — Légion d'honneur..... 335
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Nous informons nos abonnés et correspondants que depuis le 1er juin, les bureaux du « Progrès Agricole et Viticole » (Édition du Midi) sont transférés 1 *bis*, rue de Verdun (*Place de la Comedie*).

CHRONIQUE

Les directives de la Commission de coordination

Réunie le 27 septembre, la Commission a, après discussion, transmis au Gouvernement la motion suivante :

« La Commission de coordination constate que le prix de base, pour les 3 derniers mois, fixé par le décret du 27 juin 1936, a été atteint le 15 septembre et enregistré, depuis, à chaque marché. Il conviendrait que le Gouvernement libérât les dernières tranches de la récolte de 1935.

La Commission de coordination considère qu'il est équitable d'incorporer dans le prix de base qui, en vertu de l'article 8 a été fixé à 10 francs, dans le décret du 27 août dernier, l'incidence résultant des divers événements qui se sont produits depuis cette date, et qui ont augmenté le prix de revient. La Commission émet le vœu que le gouvernement ne libère les tranches soumises en vertu de l'article 8 à l'échelonnement des ventes, qu'après avoir suivi l'évolution du marché, apprécié l'importance éventuelle de la récolte et des stocks à la propriété, afin d'éviter toutes spéculations ; elle émet le vœu que la législation viticole soit, en tous points, strictement observée, car elle est une garantie de l'écoulement des récoltes futures ».

Le 26, le *Journal Officiel* publiait le décret du 25 dont voici le texte :

« Article premier. — La formalité de l'échelonnement des sorties de la propriété est levée pour les vins provenant des récoltes de 1935 ou des années antérieures ».

Ainsi sont libérés tous les vins restés libres à la propriété.

Rappelons, entre parenthèses, que le décret du 27 août a, de son côté, autorisé la sortie des chais d'une tranche de la nouvelle récolte.

Les quantités de vins nouveaux susceptibles d'être livrés à la consommation sont fixées — avec minimum de cent hectolitres par exploitation — au dixième des disponibilités, constituées par la partie de la récolte de la campagne 1935-1936, laissée libre par l'application de l'article 7 § 1er de la loi du 4 juillet 1931, codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935. Le décret précise que la discrimination la plus absolue doit être effectuée entre la récolte nouvelle et les antérieures — le processus d'échelonnement restant distinct et attaché à chaque récolte — de sorte que toute quantité de vin de la récolte 1934-1935 ou antérieure ne peut être comptée pour l'échelonnement avec la production 1935-1936. En cas d'amodiation, la déclaration de récolte déposée par le propriétaire et celle souscrite par le métayer doivent être cumulées puisqu'il s'agit d'une même exploitation. Les quantités disponibles pour les deux copartageants ne peuvent dépasser le maximum fixé pour une exploitation unique.

A la Commission, le débat le plus important a porté sur les cours à fixer en fonction de l'échelonnement.

M. Million, représentant M. Spinasse, ministre de l'Economie nationale, a laissé nettement entendre que l'augmentation des prix du vin n'était pas souhaitable en dehors de certaines limites et la doctrine d'économie dirigée prend ici toute sa valeur néfaste, en mettant en lumière l'opposition toujours latente entre producteurs et consommateurs.

Comme pour le blé, la taxation ou l'ouverture des frontières sont dans l'air pour prévenir l'élévation des prix. Ne faut-il pas, en effet, mettre en concordance le pouvoir d'achat, issu des accords Matignon, avec notamment les prix des denrées ?

Au moment de la discussion des textes sur l'Office du blé, M. Marcel Donon, tout en reconnaissant que le Gouvernement avait pour mission d'arbitrer entre les intérêts, s'écriait à la tribune du Sénat : « Que vous le vouliez ou non, vous appartenez à un parti politique dont le programme contient des satisfactions très larges à donner à la classe ouvrière..... Nous craignons que ceux que vous représentez, plus spécialement dans votre parti, n'exigent demain qu'on limite

dans une certaine mesure le prix de vente du blé, alors que nous voulons donner satisfaction aux cultivateurs dans une limite équitable et raisonnable ».

M. Marcel Donon s'exprimait en prophète, puisque malgré les termes de la loi du 15 août, le prix fixé par le Comité central du blé est de 140 francs le quintal à compter du 1er septembre avec majoration mensuelle de 1 franc jusqu'au 1er janvier 1937 et de 1 fr. 50 pour les mois suivants de la campagne, au lieu de 168 fr. 60.

Voici, en effet, les bases dont on aurait dû tenir compte :

I. — « Appliquer au prix moyen des récoltes 1911-1912-1913, tel qu'il résulte de la Cote officielle du marché de Paris, un coefficient qui ne pourra en aucun cas être inférieur au coefficient de majoration moyen, par rapport à 1914, de l'indice pondéré du prix de la vie, des salaires, des produits ou objets d'utilisation courante dans les exploitations rurales et de l'ensemble des charges pesant sur la production. »

II. — « Tenir compte de l'importance de la récolte. »

III. — « Examiner les propositions des Comités départementaux. »

Voici comment le calcul s'établit :

1° *a*) Le prix moyen des récoltes 1911-1912-1913 a été officiellement chiffré à 27 fr. 64.

b) Le coefficient qui doit multiplier ce prix destiné à fixer le prix de base ne saurait être inférieur au coefficient de majoration moyen de trois éléments suivants :

1° L'indice pondéré du prix de la vie que les dernières communications de la Statistique générale ont fixé à 4 fr. 97 ;

2° Les salaires, dont l'indice moyen, toujours d'après la Statistique générale est, pour 1935, de 7.65, inférieur à l'indice actuel ;

3° Les produits et objets d'utilisation courante dans les exploitations rurales et l'ensemble des charges pesant sur la production. Des informations résultant d'une énorme documentation recueillie par les offices ministériels et les organisations professionnelles permettent d'évaluer ce coefficient à 5,69.

La moyenne de ces trois coefficients étant de 6,10 le prix légal de base est donc fourni par le produit : $27.64 \times 6\ 10 = 168.60$.

II. - Ce prix de base de 168.60 devait être corrigé par l'importance de la récolte. La récolte moyenne évaluée de 1923 à 1935 se chiffre à 80 millions de quintaux. C'est ce chiffre qui fixe l'importance du déficit. Le rapport de l'un à l'autre détermine le correctif à apporter au prix de base.

Les services du Ministère de l'Agriculture ont évalué l'importance de la récolte à 65,8 millions de quintaux.

Ce chiffre global ne tient pas compte de la répartition du déficit entre les régions.

C'est pourtant une thèse de justice élémentaire, que d'affirmer la solidarité entre les différentes régions. Si certains départements n'ont eu un rendement que très légèrement inférieur à la moyenne, d'autres, par contre, accusent une diminution de 25 à 50 o/o.

Il était juste normal et nécessaire de tenir compte de ces éléments et d'établir une compensation.

Le Comité central a passé outre.....

Appliqués aux vins, les même principes conduiraient au prix de 219 fr. 31 pour un prix moyen 1911, 1912, 1913 de 31 fr. 33. Nous en sommes loin.

Au reste, la fixation des prix par un organisme quelconque est contraire aux doctrines économiques en substituant au mécanisme régulateur de l'offre et de la demande, le caprice d'une volonté. Même quand celle-ci croit sincèrement se conformer à l'intérêt général, il est inévitable qu'elle s'écarte de l'ordre naturel et qu'elle avantage certains intérêts aux dépens de certains autres.

Ce trouble peut avoir de grosses conséquences. D'abord il institue au profit des producteurs favorisés des rentes minima et invariables, alors qu'il ne permet à d'autres que de végéter plus ou moins misérablement.

La nouvelle formule — qui, nous le reconnaissons bien volontiers, cherche à mieux faire — est donc dangereuse : elle est dans tous les cas anti-démocratique puisqu'elle aboutit à l'abolissement de la liberté des citoyens.

Quoiqu'il en soit et sans vouloir formuler de pronostics sur les chiffres définitifs de la récolte France-Algérie, il est un fait sur lequel tout le monde est d'accord, c'est son déficit apparent.

Rien de surprenant dès lors si le prix de 11 fr. le degré et au-dessus est demandé par les viticulteurs.

Et n'est-ce pas normal — puisque la valeur du franc va baisser de 30 ou 33 o/o, et que les nouvelles charges résultant du contrat collectif, de la limitation des heures de travail, des congés payés, des allocations familiales et des assurances sociales, vont désormais peser lourdement sur la culture.

Que le vin se vende à un prix rémunérateur et tout ira bien.

La déclaration des stocks à la production

Donc le 30 septembre expirait la possibilité pour les viticulteurs de déclarer leurs stocks !

De ces déclarations quelle conclusion va-t-on pouvoir tirer ? Aucune évidemment.

Les vins libres à la vente, les seuls qui devraient figurer dans la statistique sont additionnés aux vins bloqués et aux vins déjà cédés. Alors ?

Le prix et le chômage

On nous écrit :

— Quel est le prix de l'heure de travail d'un chômeur ?

Telle est la question que l'on peut poser à toute personne parlant de l'établissement de prix de revient et de prix de vente.

Tant qu'il y aura en France un million de chômeurs totaux et demi-chômeurs qui peuvent « bricoler » à bas prix pour eux et pour autrui, on pourra tenir comme exagérés tous les prix de revient et tous les prix de vente.

L'intervention gouvernementale sur les salaires et sur les prix n'aura qu'une action provisoire et probablement néfaste dans l'ensemble. Elle provoquera surtout la baisse du franc.

Il n'y a pas de comptabilité qui tienne devant le chômage comme devant les intempéries.

Le chômage dû à la surproduction industrielle crée non seulement des sous-consommateurs, mais des surproducteurs dans les jardins familiaux qui peuvent offrir à très bas prix leurs excédents de tel ou tel légume, tel ou tel fruit suivant la saison.

Il est vain de vouloir réglementer les prix.

Pierre LARUE.

La dévaluation

Nous avons donné notre appréciation sur ce procédé générateur de déséquilibre et favorable aux débiteurs obérés.

Fallacieuse manœuvre qui entraînera inélectablement des réajustements indispensables en présence de l'élévation des cours contre laquelle — il n'y a rien, absolument rien à faire.

P. DEGRULLY.

LE JUS DE RAISIN

On parle beaucoup du jus de raisin, depuis quelques années, dans le monde viticole. A cause de la surproduction, le vin se vendant mal, on chercha à ouvrir d'autres débouchés au fruit de la vigne, de façon à atteindre une clientèle différente et, par suite, à faciliter l'écoulement de ce produit. Ses efforts se sont, d'abord, orientés vers l'augmentation de la production et de la consommation des raisins de table : remplacement des vignes âgées par des cépages convenant particulièrement à cette spéculation (cépages donnant des grappes lâches, à gros grains protégés par des pellicules résistantes), perfectionnement des emballages et de la présentation, création des stations uvales soutenues par le corps médical (cures de raisins). On essaya d'augmenter la période de l'année pendant laquelle des raisins de bonne qualité pouvaient être présentés au public, ceci en cultivant des variétés hâtives et des cépages tardifs, en perfectionnement, d'autre part, la technique de la conservation de raisins (chambres froides (1).

(1) Voir *Progrès* 1933, CHASSANT, Conservation du Raisin de Table et du Jus de Raisin.

Quels que soient les moyens utilisés il n'a pas encore été possible d'alimenter le marché toute l'année, ces fruits étant difficiles et chers à conserver ; leur prix n'est abordable que pendant quelques mois. Il se produit, d'ailleurs, déjà, plus de raisins de table qu'il ne peut en être consommé.

Il était tout naturel de chercher à conserver les qualités du raisin sous une forme moins onéreuse et plus accessible aux possibilités actuelles de la technique.

Qu'est ce que le vin, au fond, sinon une forme plus stable du jus même de ce fruit une forme, il est vrai relativement très transformée, ce qui lui donne des qualités d'ordre gustatif et énergétique très appréciées, mais diminue cependant son potentiel calorifique.

Pourquoi ne pas essayer d'empêcher cette transformation de se produire et de présenter au consommateur du jus de raisin frais, n'ayant, par conséquent, pas perdu une partie de son énergie en puissance, et possédant, non seulement les qualités du fruit de la vigne, tel qu'on peut le cueillir au moment des vendanges, mais un aspect et un goût tellement différents de ceux de la boisson fermentée correspondante qu'il peut difficilement lui faire concurrence ?

Cette question a été récemment résolue par l'affirmative, grâce au développement de la science et de la technique, et sous l'impulsion particulièrement pressante de la crise que nous traversons.

Depuis les temps les plus reculés, l'homme connaît la vigne et son fruit. Les couches lacustres de Sezanne contiennent des traces de *Vitis* (*Vitis Sezannensis*) ; la vigne existait donc bien avant que l'homme ait pu nous laisser la preuve de son existence. Tout conduit à penser que non seulement il connaissait l'existence et les qualités gustatives et nutritives des raisins, mais qu'il fut rapidement conduit à apprécier le produit de la fermentation de son jus. La Bible et les écrits, qui ont pu nous être conservés des anciens, attachent même beaucoup plus d'importance au vin qu'au raisin, ce qui n'a rien d'étonnant, car ce fruit ne pouvait être consommé qu'à l'époque de la cueillette et que son jus s'altérait rapidement. Le vin, par contre qui était comme aujourd'hui très apprécié, se conserve beaucoup plus facilement.

Ce sont seulement les découvertes de Pasteur (milieu du XIX^{e} siècle) qui, faisant faire un pas décisif sinon définitif à nos connaissances relatives aux fermentations, ont permis d'envisager un moyen sûr scientifiquement établi de conserver du jus non fermenté.

Il fallait, en effet, connaître la cause de la fermentation ; en supprimant la cause, on en détruirait les effets Ses prédécesseurs voyaient dans la fermentation, un phénomène très compliqué, comparable, par exemple, à cette transformation mystérieuse, due à la pierre philosophale, des métaux les plus vils en or pur (Alchimistes du Moyen Age), ou, au contraire, une réaction chimique paraissant très simple celle de Lavoisier : sucre = alcool + gaz carbonique, dont la cause n'avait d'ailleurs pu être définie.

Il a fallu arriver à Gay-Lussac (1820) pour constater que des matières sucrées conservées d'après la méthode que venait de découvrir Rippert et consistant à soumettre à la température de l'eau bouillante pendant un certain temps, des matières alimentaires mises dans des bouteilles hermétiquement closes, ne se décomposaient pas tant que les bouteilles restaient fermées.

Par contre, dès que ces matières étaient remises au contact de l'air, la fermentation se produisait. Pasteur, montrant d'une part que la fermentation était un phénomène plus compliqué que ne l'avait vu Lavoisier, prouva d'autre part qu'elle se produisait sous l'action de champignons microscopiques appelés levures alcooliques.

Par des expériences scientifiquement conduites, infirmant la théorie de la génération spontanée, il montrait qu'un moût dans lequel on avait détruit tous les êtres vivants qu'il pouvait contenir, se conservait sans altération s'il était mis parfaitement à l'abri de tout ensemencement possible.

Enfin, depuis cette époque, de nouveaux progrès ont été faits dans la connaissance de la fermentation (découverte de la zymase par Büchner, de réactions intermédiaires par Schoen et ses collaborateurs), les connaissances de la vie de la levure ont été approfondies, ainsi que l'influence sur cette dernière de différents facteurs physiques et chimiques, et en particulier des antiseptiques.

Si le développement de l'industrie du jus de raisin n'a suivi que lentement les progrès relatifs à nos connaissances de la fermentation, c'est que, jusqu'à la crise actuelle, on ne s'était pas senti acculé si nettement à rechercher ce nouveau débouché ; de plus, des obstacles ont dû être franchis, relatifs à l'altération des moûts sous l'actlon des facteurs utilisés pour les stabiliser, et aux dépenses à engager pour effectuer ces traitements.

Les progrès accomplis sont appréciables ; on peut dire, même, qu'on est arrivé à une mise au point satisfaisante. Cela n'exclut pas de nouvelles découvertes ; toute simplification dans la technique de la conservation du jus de raisin permettant de diminuer son prix de revient et de l'offrir au consommateur à un prix abordable sera particulièrement apprécié.

Composition et valeur alimentaire

En dehors de l'agrément qu'il procure à celui qui le boit, le jus de raisin est susceptible de lui être utile au double point de vue alimentaire et thérapeutique. C'est un liquide très nourrissant et facile à digérer.

Les œnologues étudient depuis longtemps sa composition, en vue d'améliorer la technique de la fabrication du vin. Notre but est ici, différent, mais leurs études ont, pour nous, un intérêt évident, puisqu'elles s'appliquent à mieux connaître la même matière première.

Nous avons trouvé dans le « Traité de Vinification » de M. le professeur Ventre, la plupart des connaissances signalées dans ce chapitre.

Le jus de raisin renferme :

de l'eau.....	700 à 800 gr	par litre
des sucres	100 à 250 gr.	—
d'autres substances en sol.....	50 à 60 gr.	—

parmi lesquelles des acides organiques et des éthers, des matières minérales, des matières azotées, des matières pectiques et tannoïdes, et des vitamines.

Les sucres. — Les corps qu'il contient en quantités les plus importantes sont des sucres réducteurs (glucose et lévulose).

Leur proportion est variable d'un cépage à l'autre, d'une région à l'autre, et sous l'influence des facteurs climatériques et culturaux, ainsi que des altérations dues aux cryptogames et aux insectes ampélophages.

D'une façon générale, elle est rarement inférieure à 80 gr. par litre et peut, dans les raisins normalement mûris, atteindre 250 grammes. Cependant, dans quelques cas exceptionnels et pour certains cépages spéciaux tels que les muscats, les grenaches,... etc., ce maximum peut être largement dépassé.

On rencontre, en effet, des moûts provenant des cépages précités renfermant plus de 30 pour 100 de sucre.

Ce n'est qu'à partir de la véraison que le raisin acquiert du sucre ; l'enrichissement est surtout rapide au cours de la dernière semaine de maturation ; on peut alors enregistrer des augmentations en sucre variant de 5 à 10 grammes par litre et par jour.

Ces sucres sont plus digestibles que celui de betterave (saccharose) et de lait (lactose) ; ces derniers, en effet, sont transformés, au cours de la digestion, en sucre inverti (mélange équimoléculaire de glucose et de lévulose), pour le premier en glucose et galactose dans le cas du second ; ces réactions n'ont pas à être effectuées par les diastases du tube digestif, lorsqu'elles s'attaquent à du jus de raisin.

Au cours de leur combustion dans l'organisme, ces substances dégagent des quantités relativement importantes de chaleur qui peuvent être utilisées pour effectuer le travail musculaire et les synthèses nécessaires à la réparation et à l'accroissement des tissus (600 à 900 colories par kilogr. de jus de raisin). Si on compare les différentes boissons au point de vue de leur valeur calorifique, on constate que le jus de raisin en est une des plus intéressantes, d'après Gautier :

Kilogs	Valeur calorifique
Jus de raisin.....	900
Pomme.....	400
Poire.....	500
Cerise.....	500
Lait.....	700

Ajoutons le vin : 6 à 700 colories.

Dans un raisin mûr, la zone la plus riche en sucres est la région intermédiaire entre la partie centrale du raisin et celle qui tapisse la pellicule ; c'est celle qui contient les cellules les plus grosses. Ces dernières, lorsqu'on écrase le grain, se déchirent les premières, de telle sorte que le premier liquide qui s'écoule au cours du pressurage est le plus riche en sucre (1 o/o de plus environ) ; c'est, en même temps, le moins acide.

Il arrive cependant que, dans les raisins très mûrs, le jus qui s'écoule en premier lieu est moins riche que celui qui sort après lui ; cela vient de ce que le jus le plus riche est moins fluide.

Ces considérations ont leur importance étant donné que, pour préparer du jus de raisin, on n'utilise souvent que le liquide qui s'écoule le plus facilement.

(*à suivre*).

E. Nègre,
Chef des travaux de technologie
à l'École nationale d'agriculture de Montpellier.

INCONVÉNIENTS
DES COOPÉRATIVES AGRICOLES DE PRODUCTION

La coopération est une idée noble et mathématique.

Noble parce qu'elle oppose à la lutte l'entente pour la vie.

Mathématique parce qu'elle fait jouer les chiffres, ce qui permet facilement de montrer l'abaissement des frais généraux par rapport à l'ensemble des budgets individuels.

Malheureusement elle se heurte à la psychologie humaine.

Comme nous le disait pendant la guerre un intendant, il faut toujours chercher de tenir les quatre coins du drap. C'est ce que font la plupart des hommes qui réussissent.

Ils se donnent beaucoup de « mal » parce qu'ils ont appris à ne pas compter sur les autres. La plupart des agriculteurs ont chez eux un atelier de réparation et une organisation pour la vente.

Aujourd'hui, au contraire, la « mode » est de leur tout enlever, même leur produit sortant du champ. Rien ne rentrerait plus à la ferme.

Ceci se trouve réalisé en certaines régions par des laiteries et des vineries ; des distilleries industrielles. Devant le succès de certaines, on a établi des « coopératives agricoles de production », ou mieux des coopératives de transformation des produits agricoles, car la coopérative de culture n'a jamais réussi.

Le terme de « coopérative » lui-même est erroné. Nous n'avons guère connu qu'une Société où tous les membres prêtaient leur concours : c'était une coopérative de vente du lait à une usine. Chaque semaine, un affilié différent recueillait le lait et le portait à la ville.

Coopératives aussi sont les Sociétés de battage où chacun doit rendre autant d'heures de battage que l'ensemble de ses collègues en ont fourni chez lui.

Mais la plupart des coopératives de transformation sont des Sociétés anonymes où les pseudo-coopérateurs ne fournissent que le produit à transformer. Leur activité s'arrête à la porte de l'usine dont les opérations sont conduites par des salariés sous le contrôle des administrateurs. Les « opérateurs » industriels ne sont pas les « coopérateurs » agriculteurs.

Sur ces institutions, dont la mode revient périodiquement, on ne lit que des éloges. La plupart sont mérités et nous voulons seulement ici signaler les inconvénients actuels et surtout futurs.

Ainsi chacun pourra faire la balance en ce qui le concerne, soit pour « coopérer », soit pour financer, ne serait-ce qu'à titre de contribuable.

Nous envisagerons d'abord le côté économique de la question puis le côté rural, nous n'osons pas dire social car ce mot a tant de significations. Il s'agit ici de la vie rurale pour laquelle les facteurs psychologiques et intellectuels sont aussi importants que les facteurs matériels, seuls envisagés la plupart du temps, même par les Comités de retour à la terre !

Les Coopératives coûtent aux contribuables

Il est évident que la plupart des coopératives n'eussent pas été créées sans les avances faites par l'ensemble des contribuables à un taux de moitié de celui des emprunts d'Etat.

De plus l'exemption de l'impôt des patentes et de quelques autres en rapport avec le chiffre d'affaires, a réduit les recettes des communes et départements où les commerçant se sont trouvés concurrencés.

Ce sont aussi les contribuables qui payent une partie des taxes d'assurances sociales du personnel des coopératives assimilés aux ouvriers agricoles. Est ouvrière agricole la dactylo de la laiterie sise à la ville. Ne l'est pas le jardinier de maison bourgeoise à la campagne !

***

Les produits façonnés en coopération, mais restant distincts et n'entrant pas en propriété collective sont dispensés des taxes sur le chiffre d'affaires et les bénéfices commerciaux s'ils sont vendus au nom des coopérateurs. Ce n'est du reste qu'une exception. Un des buts des caves coopératives par exemple est le « coupage » des vins et même des vendanges. On ne voit pas non plus mis à part le sucre, l'alcool ou le beurre sortant des apports de tel ou tel agriculteur.

Les syndicats commerciaux ont exagéré les privilèges fiscaux des coopératives les concurrençant.

Les coopérateurs sont attachés un quart de siècle

Une coopérative de production est une industrie. On ne peut y entrer et en sortir chaque année comme on peut généralement le faire dans les coopératives d'achat et de vente.

L'agriculteur est engagé par son apport financier et pour ses apports périodiques de produits.

S'il cesse la culture, il reste « actionnaire » de la société. Il ne peut retirer sa part avant cinq ans dans certaines sociétés, et dans d'autres tant que ne sera pas remboursé l'emprunt au Crédit agricole, ce qui porte à un quart de siècle l'immobilisation d'un capital, assez faible du reste, et dont il est payé intérêt....., mais qui court aussi des risques. Quelle valeur attribuer à ce capital dans les successions puisque la plupart du temps il est « gelé ».

L'agriculteur cède-t-il son exploitation ? Il est généralement prévu dans les statuts qu'il doit passer à son successeur l'obligation de demander son admission à la coopérative et provisoirement de continuer par exemple à fournir quotidiennement le lait de l'exploitation. Et le cédant reste responsable durant un certain délai.

On voit que l'engagement est important ; aussi comprend-on que certains y renoncent ou bien se retirent en abandonnant provisoirement le montant de leur souscription et de leurs apports en nature s'ils jugent préférable leur indépendance.

Il s'est rencontré aussi des successions avec des héritiers mineurs où la liquidation était difficile ainsi que la cessation de l'indivision.

Sans compter les amendes prévues par les statuts et entérinées par les tribunaux.

Il y a même des amendes civilo-pénales en cas de fraude dans les livraisons. La coopérative peut par exemple faire verser mille francs par vache en évitant de faire poursuivre le mouilleur de lait en correctionnelle.

De par leurs statuts les Coopératives ont donc un grand pouvoir et les membres sont tenus par des liens juridiques dépassant beaucoup ceux des actionnaires de Sociétés anonymes.

Ceux qui veulent s'en retirer sont qualifiés de « déserteurs », mot aimable s'il en fut !

Les coopératives multiplient les arrière-crus

Dans l'ensemble les coopératives de production donnent de meilleurs produits que la masse des agriculteurs.

Cependant, sauf en matière beurrière, elles n'ont pas créé de crus. Elles ont surtout multiplié les arrière-crus concurrençant ainsi les produits de grand crus créés par l'ingéniosité des hommes.

Elles favorisent ainsi la masse des consommateurs, mais non les producteurs de qualité.

A la suite d'un article sur la garantie de qualité offerte par les coopératives, un français écrivait de l'étranger : « Les grands crus de France sont-ils donc coopératifs ? »

Nous ajouterons : Peuvent-ils le devenir sans perdre leur originalité...? qui est en soi une qualité, — comme un modèle exclusif de robe.

Les coopératives créent la surproduction

On a écrit : l'agriculteur n'ayant plus besoin de s'occuper de sa vendange, de son lait, de sa betterave soignera mieux ses plantes. Il augmentera la qualité de ses livraisons.

En fait, il en augmentera surtout la quantité. Il y a quelques quinze ans, dans le Var, notre attention était appelée sur l'augmentation des plantations de vigne dans les localités pourvues de caves coopératives.

Et ce n'étaient pas seulement les anciens viticulteurs qui s'étendaient, c'étaient les familles ouvrières travaillant la vigne à leurs heures de loisir et montrant ainsi que le capital viticole est surtout de la main-d'œuvre accumulée.

Il n'en est pas tout à fait de même pour le cellier et son matériel que la cave coopérative loue en somme à faible taux au viticulteur. Ce danger a été aperçu seulement une douzaine d'années plus tard par ceux qui subventionnent les caves coopératives. Ils refusent aujourd'hui de construire une cave pouvant admettre les récoltes de vignes nouvelles. Est-ce équitable de créer ainsi des privilégiés? On le fait du reste dans d'autres professions, mais pas aux frais des contribuables. Ainsi on a limité les moulins, les fabriques de chaussures et même les fonds de café.

Mais il ne semble pas qu'on aie pris des dispositions en matière de coopérative laitière où la surproduction menace d'être formidable. Non seulement le fait d'être débarrassé du lait à conduit à augmenter le nombre de vaches chez le petit cultivateur, mais les laiteries ont fait des procès à ceux qui voulaient se retirer.

Car elles ont des frais quotidiens très élevés qu'il leur faut répartir sur une grande masse de produits.

Il est des régions où l'on a créé des caves coopératives pour les « non logés », c'est-à-dire pour les vignerons sans caves qui cédaient leur vendange à vil prix à des négociants. L'avilissement des prix résultant de la surproduction dépassera celui provoqué par les non logés n'intéressant que quelques régions.

Locaux, matériels inoccupés

Les coopératives emploient un matériel restreint par rapport à celui de chaque agriculteur. Il en résulte une économie dans les frais d'amortissement et d'entretien.

Mais cette économie est très réduite du fait que les viticulteurs, par exemple, se passent le matériel de père en fils et l'entretiennent à temps perdu. Il est des pays de vin blanc où presque tous les vignerons savaient réparer les tonneaux. C'était un travail de morte-saison.

Trop d'économistes se sont trompés sur la valeur du matériel d'une exploitation agricole. En Suisse, l'un d'eux démontrait que l'outillage d'une ferme de quinze hectares entraînait d'office la faillite de l'exploitant. Nous lui fîmes remarquer qu'il n'y a pas un agriculteur sur mille qui fait bâtir à neuf et achète uniquement du matériel neuf et du bétail adulte. Une partie du patrimoine vient d'héritage ou de donation ou de prêt, une autre est achetée d'occasion ou louée. Une partie seulement est achetée neuf ou renouvelée. Et c'est l'ensemble de ces dépenses neuves ou d'occasion qu'il convient de paralléliser avec l'outillage d'une usine collective.

Malgré cette restriction, ramenée à l'unité de produit, la dépense est un peu moindre en coopérative.

Dans le même ordre d'idées : réduction des frais généraux, l'avantage est à la coopérative pour la valorisation des sous-produits, en particulier la distillation. Mais en polyculture, les sous-produits se transforment sans déplacement en bétail, en œufs, en lait et finalement en fumier.

La livraison quotidienne du lait a restreint l'élevage familial du porc au grand dam du budget du petit cultivateur.

Les frais de distillation et les ennuis de la conservation de l'eau-de-vie réduisent la surproduction d'alcool, ce qui ne nuit à personne puisque l'Etat le revend à perte.

Gurgy-sur-Yonne, automne 1936.

(*A suivre*).

Pierre LARUE.

DANS L'ARDÈCHE

LEÇONS SUR LA CAMPAGNE VITICOLE 1936

Saint-Marcel-d'Ardèche.

C'est le moment d'en faire le bilan, pour en tirer les leçons malgré qu'il reste d'aléas possibles d'ici la cueillette.

La récolte fera des jaloux, car si des parcelles ont retenu une récolte moyenne, d'autres plus nombreuses ont laissé volatiliser la leur.

Le hasard a-t-il présidé à la pléthore comme à la disette ? Nous n'en croyons rien. Recherchons la cause des échecs : les pluies continuelles d'hiver et de printemps ont causé : pauvre sortie, coulure et mildiou.

Le désastre est l'apanage du viticulteur qui a pratiqué une taille trop courte et épandu une forte fumure, riche seulement en éléments azotés (funier de ferme), soit plaine ou coteau, la sortie a été très faible.

Dès les chaleurs : humides toujours, la vigne s'est emportée à bois avec une sève trop aqueuse, conséquence : coulure à la floraison. Il n'aurait donc pas fallu fumer surtout en éléments azotés ; ou alors pratiquer une taille plus longue. Avant la floraison dégager les gourmands, rogner les porteurs à trois feuilles au-dessus des grappes, on organisait ainsi pour le cep : 1° une bonne aération ; 2° on assagissait la sève, laquelle se portant aux extrémités délaisse le bas des tiges porteuses dont les fruits s'amenuisent ; 3° facilitait la dépense contre le mildiou, et 4° assurait une bonne floraison malgré l'intempérie.

Lorsque les années précédentes le vignoble a reçu des fumures copieuses, toute la masse des fertilisants n'a pu être assimilée au fur et à mesure à cause du manque d'humidité, se mobilise en année d'humidité excessive. Donc avoir prévu la même protection que ci-dessus.

Ceci nous engage à être prudent à l'avenir sur les apports au vignoble d'éléments azotés en quantité intempestive d'où déséquilibre par rapport aux phosphates et potasses, lorsque nous aurons des hivers anormalement pluvieux, laissant prévoir un printemps humide.

L'aire naturelle de la vigne est le coteau maigre et sec, sa végétation doit être peu développée avec un nombre réduit de grappes. Les sélections lui font porter une charge excessive de fruits ; les fumures une végétation trop développée, mais cette longue sélection a réduit le vignoble vinifera a une forte diminution des facultés de résistance aux maladies. Le greffage sur feuilles américaines ne l'a pas rendu plus rustique pour quant à son système aérien.

Notez que l'ampélographie hybride nous donne, cette année, les mêmes résultats ou presque ; aussi pauvre sortie des fruits pour ceux taillés a une ou deux bourres. Forte coulure à la floraison partout où les sujets, trop riches en sève, n'ont pas eu leurs sarments rabattus en temps utile.

Enfin nous avons vu des vignobles qui malgré de copieux sulfatages tous les quatre ou cinq jours, perdre leur récolte aux endroits bas et fertiles ; où l'eau des pluies a séjourné tout l'hiver, surtout dans les bois tendres : carignans, grenache, dont la végétation est habituellement forte.

Malgré les excès de fertilité, malgré les pluies quotidiennes ou presque, dans nos basses régions, les vignobles qui se sont défendus suffisamment du mildiou et conserver une moyenne récolte, sont ceux qui ont, dès le commencement de la végétation, pratiqué au moins un sulfatage par semaine et fait suivre chaque pulvérisation d'un poudrage avec sulfostéalite de cuivre de 5 à 10 p. 100 sur support chaux et soufre. Par contre, les bouillies bourguignones ont, cette année, causé de graves brûlures, alors que les bouillies à la chaux n'ont pas fait de réaction nocive. Cette année, la sève trop aqueuse ayant occasionné une moindre résistance aux tiges, grappes et feuilles. Et le carbonate qui neutralise le cuivre a été caustique ; à l'heure ou nous écrivons ces lignes là grappe semble suffisamment

immunisée contre le violent cryptogame, et assez de feuilles copieusement tapissées de cuivre assurent une bonne véraison.

Beaucoup de viticulteurs croient pouvoir remiser l'appareillage d'épandage, qu'ils ne resserrent pas encore leur soufreuse, car l'oïdium n'a pas dit son dernier mot. Cette année, ainsi que son cousin le mildiou, il se révèle intense sur le tard. Et il est tenace, rien ne l'arrête, ni vent, ni chaleur, ni sécheresse, d'ici la véraison, il pourrait jouer de mauvais tours au viticulteur négligent.

La défense contre l'Eudémis a été facilitée par les multiples traitements imposés par le mildiou. Poudrages et sulfatages créant un milieu sale ont entravé la ponte. La femelle Eudémis pond ses œufs dans un *très court* laps de temps. Qu'elle soit dérangée par un poudrage, qu'elle trouve difficilement un coin de grappe non enrobé de chaux, soufre, cuivre, on devine sa répugnance à déposer ses œufs sur une grappe salie par un fougicilde, elle arrive à lâcher ses œufs n'importe où. Or, un œuf pondu sur une feuille tige et loin de la grappe est perdu. La chenille qui éclos n'a pas les moyens de se déplacer jusqu'à la grappe, même si celle-ci se trouve à proximité. De ce fait, les deux premières générations ont avorté partiellement. La troisième ne sera probablement pas terrible.

Camille Desserre.

IL Y A QUATORZE ANS

LE CONCOURS DU CARBURANT NATIONAL A BÉZIERS

Le concours du printemps 1922 avait pour objet de récompenser les chimistes, les ingénieurs, les constructeurs, les chercheurs, tous ceux en un mot qui présenteraient une formule permettant d'utiliser l'alcool d'industrie comme carburant ordinaire dans les moteurs à explosion. Trois grandes classes avaient été adoptées : dans l'une on s'occupait des carburants immédiatement utilisables dans tous moteurs du type courant sans aucune modification de réglage ou d'organes ; dans une deuxième classe on s'occupait des carburants utilisables dans tout moteur de type courant, sous réserve de modifications de réglage ou d'organes (modifications appréciées par le Jury comme légères) ; dans une troisième classe on s'occupait des carburants utilisables seulement dans les moteurs spéciaux ou ayant reçu des modifications profondes. Dans chacune de ces classes étaient instituées des subdivisions qui permettaient d'étudier les mélanges contenant au moins 10 o/o et au plus 20 o o d'alcool en solution dans l'essence ou le pétrole avec faible proportion de solvant ; une autre subdivision était réservée aux mélanges divers contenant au plus 50 o/o d'alcool ; une troisième subdivision aux mélanges divers contenant au moins 50 o o d'alcool. Le concours n'était pas ouvert aux membres des nations qui, pendant la dernière guerre, avaient porté les armes contre la France, ce qui était normal. Le concours n'admettait aucune formule contenant des produits secrets ou des procédés secrets de fabrication. Cette disposition, assez discutée à l'époque, avait pour objet d'écarter du Concours les formules dont les prix de revient et facilités d'obtention ne pourraient être appréciés par le Jury et

(1) Voir p. 302.

dont la facile exploitation ultérieure pourrait être irréalisable ou dépendrait de la bonne volonté du possesseur du secret. A la réflexion l'idée était excellente. Ajoutons que de grandes précautions avaient été prises pour que toutes les épreuves fussent sincères et pour qu'on pût, en particulier, calculer le prix de revient du carburant présenté par cheval-heure dans l'hypothèse d'une fabrication importante.

Les épreuves se déroulèrent à Béziers et dans une partie du département ; elles étaient dotées de nombreux prix, des souscriptions avaient été ouvertes par le soin du Comice agricole auxquelles il avait été largement répondu.

Mais, tandis que motocyclistes et automobilistes se disputaient les prix à eux offerts par l'ingénieuse ténacité de M. Ludovic Gaujal, tandis que de hautes personnalités de la science et du sport assuraient le fonctionnement des bancs d'épreuves, le 8 avril une réunion avait lieu à Béziers entre les représentants des distillateurs du Nord et les représentants de la Confédération Générale des Vignerons du Midi. Cette réunion était présidée par M. le Sénateur Sarraut. Le Comice agricole de Béziers, organisateur du Concours du Carburant était représenté auprès de la Confédération Générale des Vignerons, d'ailleurs nul n'ignore que, souvent, les mêmes personnalités viticoles font partie des deux Associations. Après de longues études un accord fut signé, nous nous permettons de le reproduire intégralement :

« L'Assemblée, réunie à Béziers le *8 avril 1922*, à l'occasion de la Semaine du Carburant national sur l'initiative de la Confédération des Vignerons, et comprenant notamment :

« 1° Les représentants autorisés de la C.G.V. et producteurs des vins du Midi ;

« 2° Les représentants autorisés des distillateurs du Midi ;

« 3° Les représentants autorisés des distillateurs et des distillateurs agricoles du Nord ;

« Après avoir enregistré l'adhésion des producteurs de cidre manifestée par télégramme en date du 7 avril 1922, constate le plein succès des épreuves organisées à Béziers en vue de l'utilisation de l'alcool comme carburant national et félicite le Comice agricole de Béziers qui a pris l'initiative de cette organisation ;

« Remercie les souscripteurs dont le concours pécuniaire a permis de la réaliser et de donner ainsi la preuve décisive et matérielle de l'emploi du Carburant national à base d'alcool, utilisé par voie législative, conformément à l'amendement Barthe sur le régime du pétrole ;

« Prend acte de l'accord complet intervenu entre la production viticole, la Distillerie du Midi, le Syndicat national des Vins et Spiritueux, la Distillerie industrielle et la Distillerie agricole du Nord sur la base suivante :

« *a*) Le marché de la consommation de bouche à l'intérieur doit être entièrement réservé à l'alcool naturel, sauf dans les années où la production des vins en France serait inférieure, stock à la propriété compris, à 40 millions d'hectos, et où les stocks d'alcool naturel disponibles ne dépasseraient pas le tiers de la consommation de l'année précédente, auxquel cas l'alcool d'industrie serait exceptionnellement admis à faire l'appoint au cours de l'alcool naturel, majoré de 50 francs par hectolitre ;

« *b)* Le marché de la consommation à l'exportation demeure ouvert aux alcools d'industrie ;

« *c*) L'équilibre financier de l'Office sera assuré, notamment, par une contribution de 1 franc par hecto sur la consommation taxée des vins et de 0 fr. 50 par hecto sur la consommation taxée des cidres et par des taxes appropriées sur les rhums, tafias, spiritueux d'importation, ainsi que par les bénéfices réalisés sur réception d'alcool aux industries privilégiées.

« Les ressources dont disposera l'Office seront employées *a céder au-dessous du prix*

« *de revient*, tant au chauffage qu'à l'éclairage et aux moteurs, l'alcool qui devra demeurer « un élément essentiel du Carburant national.

« L'Assemblée, unanimement, décide d'appuyer auprès du Parlement le projet établi « sur ces bases et en réclame le vote prompt et définitif dans l'intérêt de l'agriculture « française et de la défense nationale.

« Les délégués du Nord, étant donné leurs préoccupations d'assurer les ressources « nécessaires à la marche de l'Office, demandent qu'il soit fait mention, dans l'exposé « des motifs de la loi, de la déclaration de M. le député Cassagnac, appuyée par les « parlementaires présents et délégués par diverses Commissions de la Chambre et du « Sénat, de les aider à obtenir des ressources complémentaires si les ressources actuelles « venaient à être insuffisantes.

« Tous les membres présents et délégués à la réunion ont signé cette motion et les « procès-verbaux. En signant cet accord le Nord et le Midi ont donné le plus bel exemple « de la conception pratique des nécessités économiques actuelles. »

Pour en revenir au Concours lui-même, il avait suscité dans la France entière une attention soutenue et un intérêt considérable ; on peut dire que, dès ce jour, le Carburant national était créé. Il n'y avait plus qu'à perfectionner ce qui avait été fait. Ce fut en termes émouvants que les savants et les hommes d'État présents à Béziers remercièrent les organisateurs du Concours. M. Daniel Berthelot, membre de l'Institut, après avoir loué comme il convenait M. Ludovic Gaujal, écrivait :

« Dans cette noble ville de Béziers, héritière du génie de la Gaule narbonnaise, et où « se sont donnés de si beaux spectacles d'art antique, vous me permettrez de rappeler le « passage fameux de Sophocle où Antigone, accusée par le tyran Créon d'avoir désobéi « à ses ordres, lui répond qu'au-dessus des lois des hommes il y a les lois éternelles. Dans « l'ordre de la matière, les lois éternelles se rappellent impérieusement à ceux qui seraient « tentés de les oublier et se vengent sur ceux qui croiraient pouvoir impunément les « violer ; et ce sont alors les ponts qui s'écroulent, les trains qui s'écrasent, les avions « qui s'enflamment. »

Il ajoutait :

« Grâce à M. Baume et à ses dévoués collaborateurs, le Comité a réuni la documentation « complète à ce sujet. Non seulement les essais et les études faites en France et à l'étranger, « mais encore les brevets pris dans tous les pays ont été analysés et comparés. De la « sorte, notre marche en avant a été méthodiquement assurée. Dans un instant, M. Baume « vous indiquera les résultats qu'on peut regarder comme acquis à l'heure actuelle. Il « vous montrera que si l'on ne peut dire encore que nous soyons en possession des formules « définitives, du moins nous avons la certitude d'aboutir, à condition de continuer notre « effort dans le même esprit réaliste et pratique. Désormais, le but est en vue. »

M. le Président de la République tint à s'associer à cette manifestation en adressant au Comice agricole de Béziers et à son éminent Président des remerciements particuliers.

Quatorze ans ont passé. Nous n'avons pas à insister sur l'histoire du Carburant national depuis cette époque, sur les facilités qu'il nous a offertes pour résoudre la crise viticole, sur les services qu'il nous rendrait demain au cas d'une conflagration générale dont il ne faut plus craindre maintenant de parler car elle devient de jour en jour possible. Nous avons simplement voulu marquer que c'est chez nous, dans notre pays, sur notre sol, entre les Cévennes fines et abruptes et la mer retentissante, que quelques hommes de cœur et d'intelligence avaient su s'attaquer à un des problèmes les plus redoutables de notre époque et au prix, certes, de longs efforts et de lourdes difficultés, l'avaient mené à bien.

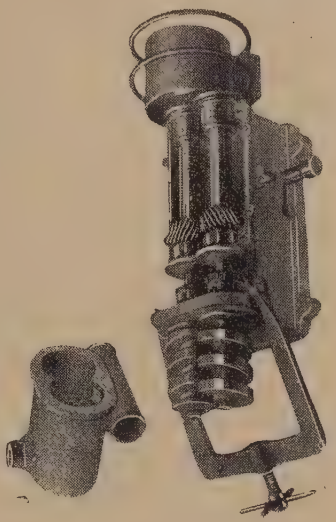
J. L. Gaston PASTRE.

QUESTIONS DIVERSES

Pompe vissante.

Dans la plupart des pompes, le liquide reçoit des chocs du piston qui va et vient. Il en résulte un « barratage » qui peut modifier la constitution intime du liquide, vin, lait surtout.

C'est pourquoi on a eu l'idée de chercher un moyen d'éviter les pistons alternatifs en les rendant en quelque sorte continus. Cela a conduit à des hélices tournant très vite. Elles entreraient dans le liquide si elles étaient libres de s'y « visser ». Mais comme la pompe est immobile, c'est le liquide qui, venant de la base des vis, est chassé vers leur extrémité et poussé dans le tuyau du carter qu'on voit ici démonté.



Dans cette pompe, due à l'ingénieur agronome Corblin, le mouvement peut être donné à l'une des vis directement par un moteur électrique tournant à 900 ou 1300 tours.

On est loin de la vis d'Archimède servant à élever l'eau d'irrigation par la lente rotation d'une manivelle.

P. L.

Vignes producteurs directs à raisins rouges, en Suisse.

La *Terre Vaudoise* écrit : « Les résultats obtenus par la plantation des vignes hybrides producteurs directs à raisins rouges autorisés par le Département vaudois de l'agriculture sont favorables et justifient l'extension actuelle de cette culture, dans la petite Côte en particulier, ainsi que dans des régions du centre et du nord du canton de Vaud où les surfaces plantées en vignes diminuaient constamment. Le prix payé pour les vins rouges de producteurs directs est, dans ces régions, supérieur à celui payé pour le vin blanc, alors que les frais de culture sont de beaucoup inférieurs.

Les raisins de producteurs directs conviennent également fort bien pour la confection des jus non alcooliques de raisins, de plus en plus demandés par une certaine clientèle, en Suisse allemande notamment.

Les personnes qui s'intéressent à la culture des vignes hybrides producteurs directs, à raisins rouges, doivent être expressement informées que seuls les numéros autorisés par le Département vaudois de l'agriculture doivent être pris en considération ».

PARTIE OFFICIELLE

Autorisation de logement des vins chez les marchands en gros

Sur intervention de la C. G. V., le Directeur général des Contributions indirectes a adressé des instructions à ses services : « En vue d'autoriser

les viticulteurs manquant de logement pour leur nouvelle récolte, à transférer leur stock de vin vieux, compris dans les trois derniers dixièmes de la production de 1935, soit dans des locaux pris en location, soit dans les chais de récoltants voisins, soit même dans les magasins de marchands en gros de boissons.

Comme il importe, en toute circonstance, d'assurer une application rigoureuse du principe de l'échelonnement, l'autorisation accordée dans cette dernière hypothèse est toutefois, subordonnée à l'engagement du propriétaire et du négociant :

1. De conserver les vins jusqu'à la libération des dernières tranches de la récolte de 1935.

2. De les loger dans des cuves spéciales et d'accepter le scellement de ces dernières par le service local des Contributions Indirectes, après installation, le cas échéant, de tous dispositifs nécessaires pour cette opération.

Dès le dépôt de l'engagement, le transport des vins, des chais récolte aux magasins de gros, peut avoir lieu sous couvert d'acquits-à-caution revêtus de la mention suivante : « Vins frappés d'échelonnement, à immobiliser au lieu de destination ».

Les arrachages volontaires de vignes.

La loi du 28 mars 1936 a fixé au 20 octobre 1936 la date extrême pour la remise des déclarations d'arrachages volontaires de vignes. Cette même loi a réduit à quinze années la période de servitude pendant laquelle il est interdit de compenser les arrachages ayant donné lieu à l'attribution d'une indemnité. En principe et jusqu'à nouvel ordre, cette indemnité ne subira pas la réduction de 20 o/o qui avait été prévue pour les destructions opérées après le 30 juin 1936.

Les viticulteurs ont le choix pour les déclarations d'arrachage souscrites avant le 20 octobre et assorties d'une servitude de quinze ans, entre les trois formules suivantes :

a) Attribution d'une indemnité pleine dans la limite de 7.000 francs par hectare ; cette attribution entraîne le contingentement des expéditions sans donner droit à des dispenses partielles de blocage et de distillation.

b) Attribution d'une indemnité réduite de moitié, soit dans la limite de 3.500 francs par hectare elle ouvre droit aux dispenses partielles de blocage et de distillation tout en entrainant le contingentement des sorties ;

c) Attribution d'une indemnité limitée aux frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains ; elle donne droit aux dispenses partielles de blocage et de distillation sans entrainer la limitation ultérieure des envois.

Les viticulteur désireux d'arracher suivant les formules *a* et *b* devront nécessairement attendre la visite du comité local avant de procéder à la destruction des vignes. Ce comité sera d'ailleurs en mesure, dorénavant, d'examiner rapidement les vignes à arracher. Les vignes qui feront l'objet d'une déclaration d'arrachage d'ici au 20 octobre prochain devront être détruites avant le 31 mars 1937.

Les demandes d'arrachages avec servitude quinquennale (sans indemnité) pourront également être reçues jusqu'au 20 octobre prochain.

Les prix d'achat des alcools pendant la campagne 1936-37

Les prix d'achat des alcools réservés à l'Etat par le décret-loi du 30 juillet 1935 doivent, en vertu de l'article 43 de ce texte, être déterminés par appli-

cation d'un coefficient au prix d'achat de l'alcool de betteraves du contingent.

Ce dernier prix venant d'être modifié par un arrêté ministériel en date du 11 août 1936 (*J. O.* du 12) les tarifs établis par les arrêtés du 30 septembre 1935 auraient dû faire l'objet d'une nouvelle fixation.

Mais l'article 19 de la loi du 13 août 1936, promulguée le 14, stipule que demeurent applicables, pendant la campagne 1936-37, les prix d'achat pratiqués au cours de la campagne 1935-36 en application des alinéas 3 à 7 inclus de l'article 43 précité.

En conséquence les prix prévus aux arrêtés du 30 septembre pour les alcools livrés aux contingents de vin et de marc sont maintenus pour la campagne 1936-37.

Rappelons qu'ils étaient pour les alcools de vin rectifiés extra-neutres de 567 fr. 75 et pour les alcools de marc rectifiés extra-neutres de 356 francs 22.

Décrets relatifs aux appellations contrôlées

Les Décrets relatifs à la définition d'appellations controlées Pommard, Beaune, Nuits ou Nuits-Saint-Georges, Vosne Romanée, Romanée-Saint-Vivant, Richebourg, Romanée la Tache, Chambolle-Musigny, Musigny, Gevrey-Chambertin, viennent de paraitre au *Journal Officiel* du 27 septembre, page 10.230.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Situations dans les affaires. — Par ces temps de chômage, nous croyons devoir signaler à nos lecteurs qu'il a été constaté à la dernière Assemblée générale de « l'Union Nationale du Commerce Extérieur », association d'industriels patronée par le Gouvernement, que des centaines de situations sont vacantes pour des jeunes gens possédant un peu d'instruction et d'éducation. Il a été dit que pour lutter contre la crise et la concurrence étrangère, les industriels n'ont jamais trop de représentants capables.

Beaucoup de jeunes gens, après leurs études ou leur service militaire cherchent en vain une situation et semblent ignorer qu'un bon agent commercial est très recherché, bien payé ; qu'un industriel n'a jamais trop de commandes Les débutants peuvent être initiés si c'est nécessaire par un stage l'Ecole professionnelle de l'Association, tout en travaillant pour augmenter leurs valeur et leurs gains. Les candidats n'ont qu'à écrire en indiquant leurs antécédents à la Direction, 3 bis, rue d'Athènes, à Paris.

Légion d'honneur. — Nous sommss heureux d'apprendre que notre collaborateur, le docteur Armagnac, vient d'être promu Chevalier du Mérite agricole, pour services rendus à l'agriculture et, en particulier, pour ses intéressantes études sur l'emploi de la dolomagnésie contre la chlorose et de la magnésie en agriculture.

Nous le prions d'accepter nos chaleureuses félicitations.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il s'est fait quelques affaires assez notables, ces jours derniers, dans les Entrepôts parisiens, principalement en réapprovisionnement, car il faut bien remplacer les quantités absorbées par la consommation, qui reste à un taux satisfaisant.

On a noté, de gros à gros, des transactions en vins d'Algérie, à des prix en tendance de hausse. C'est ainsi que des Oran rouges 11° ont été traités à 162 fr., des 12° à 175 et 178 fr., des 13° à 192 fr. et les mêmes degrés en rosés à 10 fr. de plus par hecto. Des vins du pays du Midi 8°5 à 9° ont été offerts à 135 fr., des 9°5 à 140 fr. l'hecto.

Il est arrivé en entrepôt, par Rouen, quelques lots de primeurs Alicantes d'Oran titrant 11°7, pour lesquels on a demandé 187 fr.

Les premiers arrivages de vins nouveaux du Midi, Alicantes ou tous cépages sont prévus pour le début d'octobre.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 21 septembre 1936	Cours du 28 septembre 1936
Vins rouges 8° à 10°.	Aramon montagne	10 à 10 fr. 25	Cotation suspendue par application du décret 25 septembre
Vins rouges 9°.....	sous-marc de 4 francs		
Costières supérieur.	à 4 fr. 50	10,25 à 12 fr.	
Costières sous-marc.	logés 5 à 5 fr. 50		
Blanc de blanc	Costières sous-marc		
Clairette.....	4,75 à 5 fr. 25	10,50 à 11 fr. 50	
Rosé paillet gris....	logé : 5,50 à 6 fr. 00	logé : 11 à 12 fr.	
Rouges moyens....		10 fr.	

Chambre d'Agriculture du Gard. — Marché très animé. Affaires rares. En présence des événements actuels, la propriété oppose une très grosse résistance et repousse en général les offres qui lui sont faites.

Vin rouge 8°5 à 10, de 11 à 12 fr. 50 le degré.

Costières et vin de café, de 12 à 14 fr. le degré.

Vin vieux ou nouveau logé, de 12 à 14 francs le degré.

Nîmes. — La fin des vendanges qui ont été abrégées cette année, se termine dans d'excellentes conditions. La qualité, à défaut de quantité, paraît vouloir être bonne. Hélas, le déficit semble vouloir dépasser toutes les prévisions . Aussi rien d'étonnant à ce que les cours soient passés de 10 francs à 11, 12, 13 et même 14 francs, suivant qualité. La situation monétaire et l'absence de cours officiel ne sont pas faits pour arrêter cette hausse significative, pas plus que pour encourager les propriétaires à vendre. On est donc en pleine expectative.

Bagnols-sur-Cèze. — Marché du 23 septembre. — Vin rouge, 8 degrés 5 à 10 degrés, 9,25 à 10 fr. le degré ; vin rouge, 10 à 11 degrés, moyenne 11 fr. le degré ; vins nouveaux, moyenne des 9 à 11 degrés, 10 à 12 fr. le degré.

Marché très ferme et animé : tendance à la hausse.

Marché du samedi 26 septembre, grande animation, les cours pratiqués sont les suivants : sous-marcs, 11 francs le degré ; logés (bonne qualité), 12 et 12 fr. 50 le degré.

Prix variant naturellement suivant enlèvement rapide ou à longs termes.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 22 sept. 1936	Cours du 29 sept. 1936
8°5 à 10°	4,00 à 4 fr. 50	vieux 10,25 à 11 fr.	Pas de cote
9° prix moyen	logé : 5 à 5 fr. 50	nouv. sous-marc 10,50 à 11 fr.	
9° à 11°		logé : 11 à 10 fr. 50	
Blancs de blancs		Rosé moy. 9°, 10 fr. 50	
12° à 14°		Bl. de blanc 11 à 12 fr.	

Le marché d'hier a présenté plus d'animation que les marchés précédents. Dans les conversations on s'est entretenu du rendement de la récolte qui est inférieure aux prévisions les plus pessimistes. Par contre, la qualité est partout bonne.

On ne nous a signalé aucune transaction, la propriété restant dans une attitude d'expectative en raison des circonstances.

Sète. — *Chambre de Commerce* — Marché du 23 septembre 1936.

Vins de pays: rouge 1935, 10,25 à 11 fr. le degré; rosé, 10 à 11 fr. 00; blanc, 10,50 à 11 fr. 50.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 13,25 à 14 fr. 00, l'hecto nu, quai Sète.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	18 septembre 1936	25 septembre 1936
Rouges	4,25 à 5 fr. 25	9 fr. 75 à 10 fr. 50	11 fr. 00
Rosés et Blancs	Rosés enlèvement	9,75 à 10 fr. 50	11,25 à 11 fr. 50
Vins log. nov.-déc.	imméd. 4,25 à 4 fr. 50	10 à 11 fr.	11,75 à 12 fr. 25

Récolte 1936. — Vin libre à retirer rouge 11 à 12 fr. le degré l'hectolitre nu selon qualité, logement, degré et conditions.

Les vendanges de rouge touchent à leur fin dans notre région et c'est bien heureux pour la qualité du raisin sur les points ou l'eudémis et la pourriture donnent de vives inquiétudes. La semaine prochaine prendront fin les vendanges de blanc. Les rendements sont souvent lamentables au point que les récoltants qui ont plus de la moitié de la production de 1935 sont considérés comme favorisés.

Les nouvelles des vignobles en dehors du Midi ne sont pas satisfaisantes. Le manquant sur 1936 sera important, ce n'est pas douteux et l'Algérie n'aura qu'une récolte médiocre.

Situation en bonne voie d'amélioration du côté des prix. La hausse s'accuse de plus en plus et le volume des affaires traitées n'est pas sans importance, 12 francs le degré pour les bons vins nouveaux logés, c'est le prix considéré comme moyen. 13 francs c'est celui des vins supérieurs à haut degré et de bonne coloration.

On a offert 160 francs l'hectolitre pour un 12° rouge. Pour les blancs on est à 13 frs. Il convient de noter qu'après le mouvement d'activité de ces jours derniers, il y a dans les offres un petit ralentissement, mais qui n'agit pas sur la hausse.

La Fédération des Caves coopérative de vins blancs de cépages blancs nous communique : Cave coopérative d'Adissan a refusé une offre de 12 frs 50 pour sa récolte 1936 Bourret, et 12 frs pour sa récolte 1936 rouge.

Cave coopérative d'Aspiran a refusé une offre pour la totalité de sa récolte 1936, environ 6.000 hectos à 12 frs le degré. Il y a en outre une offre de 12 frs pour sa récolte « Terrets » et de 13 frs. pour sa récolte « Clairette ».

Cave coopérative de Pinet a actuellement une offre de 13 frs pour ses picpouls bourret.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes:

Vins nouveaux. — Quelques petits lots à 11 fr., 11 fr. 50 et 12 francs.

Près Maraussan, 200 hl. 9°9, 125 fr. ; près Maraussan, 200 hl. 10°4, 128 fr., Alicante-bouchets ; près Maraussan, 100 hl. 10°5, 130 fr. ; près Boujan, 100 hl. 9°, 109 fr. ; près Capestang, 1.500 hl. 9 à 9°5 le degré.

Vins vieux. — Près Béziers, 400 hl. 9°3, 105 fr. à enlever, revente ; près Bessan, 3.000 hl. 10°1, 122 fr. logé ; près Bassan, 200 hl. 9°, logé un mois ; près Boujan, 160 hl. 10°1, 123 fr. logé novembre ; près Thézan, 190 hl. 9°6, 115 fr. logé novembre; près Thézan, 140 hl. 9°3, 120 fr. logé novembre ; près Thézan, 240 hl. 9°, 115 fr. logé novembre; près Béziers, 1.800 hl. 9°9, 120 fr. logé décembre ; près Corneilhan, 250 hl. 8°6, 105 fr. ; près Sauvian, 200 hl. 9°2, 110 fr. A. B. logé novembre.

Olonzac 27 septemb. — 12 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 27 septemb. 1936: vin rouge 1935, 10 à 10,50 le degré. Pour les logés décembre: 10,50 à 11 fr.

Narbonne. — Cote officielle du 24 septembre 1936. — Marché extrêmement ferme. Il y a des demandes surtout en vin logé, à des prix en hausse. On ne traitait pas aujourd'hui au-dessous de 12 fr. le degré, la récolte étant très déficitaire. Dans le Narbonnais, elle atteindra à peine le tiers de la récolte de 1935.

La Chambre de Commerce cote : vins du Narbonnais, récolte de 1935 et 1936, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré ; moyenne 9 degrés, 11 fr. le degré.

Hecto nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, couleur et conditions.

Alcools : eau-de-vie de marc, au-dessous de 70 degrés, 450 fr. ; eau-de-vie de piquettes, au-dessous de 70 degrés, 500 fr Les 100 degrés, l'hecto nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Carcassonne.— Cote officielle du 26 septembre 1936. — 8°5 à 11°, 10 fr. à 12 fr. le degré ; moyenne des 9° : 11 fr. le degré.

Lézignan-Corbières. — Récolte 1935 : Minervois et Corbières, 10 à 12 francs le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 19 sept. 1936	Cours du 26 septemb. 1936
8°5 à 11°	Vins vieux, 5,00 à 5,25	9,50 à 10 fr. 50	11 à 12 fr. 00
13°	Vins nouveaux	pas d'affaires	
11° à 12°	5 fr 00		
12° à 13		moy. 9°, 10 fr.	moy. 9°, 11 fr.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Cours officiels des vins sur la place d'Alger :

Récolte 1935, 1er choix, 11,50 à 12 fr. 50 ; 2e choix, 11 fr. 50; 3e choix, 11 fr. 25. Récolte 1936, rouge: toutes qualités réunies quai Alger, 11,50 à 12 fr. 50.

Nous n'apprendrons rien à personne en disant que cette semaine écoulée a vu la hausse s'affirmer avec encore plus de vigueur que la semaine précédente.

Ceci tient d'une part aux constatations de plus en plus décevantes faites aussi bien pendant les vendanges, qu'à l'occasion des premières découvaisons.

Les déficits s'ajoutent aux déficits tant et si bien que les prévisions les plus pessimistes se trouvent être au-dessous de la vérité. Dans ces conditions il devient difficile de dire quelle sera la quantité produite par notre département. Pour fixer les idées, on parle de 2.000.000 à 2.200.000 hectos.

D'autre part la clientèle qui était restée jusqu'à présent sceptique commence maintenant à être alertée. Elle se rend compte que les dégâts sont importants et par conséquent susceptibles de motiver un changement des cours.

Aujourd'hui il y aurait beaucoup d'acheteurs à 12 frs. le degré, mais pas de vendeurs de sorte que les offres tombent dans le vide.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 septembre 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..... Affaires nulles, cours nominaux
Lies sèches acide tartrique..... en raison des événements
— — 20 à 22 o/o — monétaires.
— — au-dessus 50 o/o.....
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique .....

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance sans affaires, comme déjà annoncé dans un précédent bulletin, la hausse était venue de la crainte de dévaluation ; hausse « de misère ». Une fois l'équilibre établi, un fléchissement est inévitable, l'étranger réduisant sa limite-or.

LES RAISINS

Saint-Pargoire. — Ouverture du marché aux raisins servants, mardi 29 septembre, à 9 h. 30 (légale).

Vaison-la-Romaine. — Muscat 230-250, dattiers 160-200, œillades 130-170, clairettes 130-150, aramon 120-130 fr. Marché tous les jours, à 10 heures, sauf le mardi où le marché est à 8 heures.

Caumont. — Marché du 26 septembre. — Fléchissements sur toutes les qualités. Chasselas, 200 ; admirables et dattiers, 170 à 175 ; gros verts, 90 à 110 fr. les 100 kilos. Vente calme.

Boulbon. — Marché du 28 septembre. — Chasselas dorés, 160 à 190 ; Valenzis, 150 à 175 ; gros verts, 90 à 120 ; aramons, 115 à 130 francs.

En raison du repos dominical, petit marché rapidement débarrassé.

Pujaut. — Raisins vendus, 48.000 kilos. Prix : de 100 à 175 fr. les 100 kilos.

ENGRAIS

Engrais azotés :

Sulfate d'ammoniaque. (*sec* 20,40 o/o az. ammoniacal), de 81,50 à 86.50. — *extra sec* (20,80 o/o az. ammoniacal), de 83,50 à 88,50. — *extra sec spécial* (21 o/o az. ammoniacal), 83 à 85.

[Pour livraisons éventuelles en vrac, réduction de 2.50 aux 100 kil.]

Nitrate de chaux. — *13 o/o* az. nitrique, 70 à 73 ; *15.5 o/o* az. nitr. de 78,50 à 81,50. — *Ammoniacal* (14,75 o/o az. nitrique et 0,75 o/o az. ammoniacal) 79 à 82 francs. — *De magnésie* 13.75 o/o (az. nitrique et 1.25 az. ammoniacal) de »».»» à »».»». — *De magnésie* (13 o/o az. nitrique), »».»» à »».»».

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 20 au samedi 26 septembre 1936

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche ..	«	«	19.0	14.2	«	33.1
Lundi	21.0	11.4	20.0	13.0	«	0.5
Mardi.....	«	«	18.2	14.2	«	2.8
Mercredi ...	16.4	8.8	16.8	11.2	6.1	0.2
Jeudi.....	17.6	8.4	19.2	13.0	3.0	trac.
Vendredi ...	21.0	10.6	21.6	16.2	16.6	trac.
Samedi.....	19.2	9.2	27.2	12.8	«	0.1
Total					25.7	132.4
Angoulême						
Dimanche...	«	«	21.3	15.1	«	4.4
Lundi	23.0	11.5	21.1	14.5	«	1.6
Mardi	«	«	20.7	14.6	«	0.7
Mercredi....	17.3	7.7	18.6	12.0	«	3.0
Jeudi.....	18.6	8.6	21.2	10.2	«	«
Vendredi ...	21.0	5.4	28.0	11.6	«	«
Samedi.....	22.2	13.2	28.6	13.9	4.6	«
Total .. .					4.6	237.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	«	«	23.0	13.5	«	1.3
Lundi	21.0	13.8	20.6	8.4	0.3	2.0
Mardi.....	«	«	18.8	12.6	«	trac.
Mercredi....	18.6	6.4	14.5	8.6	0.2	»
Jeudi.....	19.7	9.4	22.7	7.8	10.0	»
Vendredi ...	19.8	4.6	27.0	11.0	7.4	»
Samedi.....	23.0	14.0	31.9	14.1	1.7	»
Total					19.6	157.1
Bordeaux						
Dimanche ..	«	«	21.4	14.8	«	5.5
Lundi	23.4	11.7	22.6	9.6	«	0.8
Mardi.....	«	«	20.2	14.9	»	3.2
Mercredi ...	16.9	8.4	20.3	11.0	0.8	8.8
Jeudi.....	18.1	4.3	24.0	9.2	0.1	«
Vendredi ...	20.6	2.8	28.4	10.3	»	«
Samedi.....	21.7	12.4	30.0	13.0	1.4	«
Total					2.3	211.2
Toulouse						
Dimanche ..	«	«	22.4	14.3	»	»
Lundi	22.7	16.6	22.0	14.0	6.6	1.2
Mardi.....	«	«	17.7	13.9	»	0.4
Mercredi ...	21.2	10.7	19.3	9.0	»	2.2
Jeudi.....	19 «	10.7	22.9	8.5	0.8	«
Vendredi ..	16.9	9.4	28.0	10.5	2.0	«
Samedi.....	21.6	13.5	27.9	14.4	1.6	»
Total					11.0	154.3
Perpignan						
Dimanche...	«	«	25.4	15.1	»	9.6
Lundi	27.5	19.0	24.5	17.6	2.0	«
Mardi.....	«	«	23.9	14.8	«	«
Mercredi ..	23.4	14.3	23.2	14.1	4.9	»
Jeudi.....	22.4	11.8	25.5	11.6	«	»
Vendredi ...	19.1	14.5	28.7	14.3	»	«
Samedi.....	22.0	15.4	24.7	15.1	23.5	»
Total					30.4	158.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1936		1935		1936	1935
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	«	«	21.6	15.0	«	6.8
	17.2	16.8	19.0	10.2	4.6	2.6
	»	»	18.4	13.4	«	1.6
	15.8	6.4	17.9	9.5	»	«
	15.9	9.2	16.4	10.8	»	6.9
	20.8	10.1	21.4	16.8	«	1.2
	21.0	7.5	25.0	12.2	«	trac.
					4.6	128.5
Dijon						
	«	«	24.6	13.4	«	3.6
	21.6	14.1	21.4	9.0	«	1.7
	»	»	18.0	11.6	»	0.8
	17.8	8.4	19.4	6.6	»	2.7
	21.8	9.4	16.6	6.0	«	«
	17.8	10.6	26.7	15.4	7.4	«
	22.0	13.2	26.1	14.1	4.0	«
					11.4	127.4
Lyon						
	«	«	24.5	15.2	«	6.7
	22.1	14.7	20.4	10.9	7.6	7.8
	»	»	18.4	13.0	«	2.8
	19.1	9.6	18.6	7.1	«	trac.
	21.3	8.1	22.4	6.1	«	«
	18.5	13.1	25.8	12.2	14.4	«
	24.2	13.8	29.1	12.5	4.9	«
					26.9	196.7
Marseille						
	«	«	26.6	15.3	«	»
	23.2	14.9	24.1	16.8	»	«
	«	»	24.5	13.1	«	3.4
	22.0	13.8	28.8	13.6	trac.	»
	25.2	13.2	25.7	13.2	«	«
	24.0	15.9	27.7	12.1	0.1	«
	30.9	18.9	29.2	12.6	«	«
					0.1	63.6
Cuers						
	»	»	27.8	12.8	«	«
	»	«	26.4	15.4	»	»
	»	»	23.6	16.2	«	0.5
	«	«	23.3	16.1	»	«
	«	»	27.2	14.6	«	«
	»	»	28.4	9.5	»	«
	»	«	30.4	10.2	»	«
					«	93.8
Montpellier						
	24.3	18.9	27.0	11.5	3.4	«
	24.1	20.6	29.0	13.1	trac.	«
	27.4	19.0	26.4	11.9	»	«
	25.4	18.0	26.3	15.1	0.1	«
	25.2	19.4	26.4	12.0	0.2	«
	27.5	17.8	26.3	6.9	0.1	«
	27.3	18.0	24.0	11.3	»	0.8
					3.8	115.9

Observations. — .Automne